

Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Krustentier-Velouté

Wildgarnelen mit Wurzelgemüse & Wasabiöl

*

Rotbarsch

Duxelles von Shiitake Pilzen mit wildem Brokkoli & Lauchsauce

*

Entenbrust

Petersilienwurzelcreme mit Spicy-Blaubeere, Rosenkohl & Jus von Purple Curry

*

Brie de Normandie mit Gewürzmarmelade, Radicchio & Macadamnuss

Oder

Mokkazabaglione

Löffelbiskuit mit Vanilleeis & salziger Erde

Vegetarisches Menü

In 4 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Lauch-Velouté

Erbsen & Hasenlusspesto

*

Gefüllter Kürbis

Bulgur mit Ingwer & Kokosnussschaum

*

Steak von Roter Bete

Petersilienwurzelcreme mit Spicy-Blaubeere, Rosenkohl & Purple Curry

*

Brie de Normandie mit Gewürzmarmelade, Radicchio & Macadamianuss

Oder

Mokkazabaglione

Löffelbiskuit mit Vanilleeis & salziger Erde

Menüpreise

4 Gänge - 98€

Vegetarisch in 4 Gängen 80€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 48€ - Dessert 15€

Menü

In 7 Gängen

Brot mit Miso-Butter & Gruß aus der Küche

*

Krustentier-Velouté

Wildgarnelen mit Wurzelgemüse & Wasabiöl

*

Gefüllter Kürbis

Bulgur mit Ingwer & Kokosnuss & Kokosnussschaum

*

Rotbarsch

Duxelles von Shiitake Pilzen mit wildem Brokkoli & Lauchsauce

*

Keule vom Perlhuhn & Foie Gras

Räucherspeck mit Quitte & Rahmjus

*

Entenbrust

Petersilienwurzelcreme mit Spicy-Blaubeere, Rosenkohl & Jus mit Purple Curry

*

Brie de Normandie mit Gewürzmarmelade, Radicchio & Macadamianuss

*

Mokkazabaglione

Löffelbiskuit mit Vanilleeis & salziger Erde

Menüpreise

Menü Komplett - 140€

Weinreise - pro Glas 0,1 l - 10€

Sehr gerne servieren wir auch einzelne Gänge à la carte
Vorspeisen 25€ - Zwischengänge 30€ - Hauptgänge 48€ - Dessert 15€